

ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
ASSIETTE DE 4 MINI CHEESEBURGERS SIGNATURE ♥	20€
BURRATA 200G, tomates anciennes, sauce tomate épicée	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
BEIGNETS DE MOZZARELLA	16€
nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac	
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ	16€
à la crème de truffe d'été	
QUESADILLAS	15€
cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	
AUBERGINE STRACCIATELLA	18€
tomates, basilic	

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY	23€
sauce signature, parmesan, oignon frit	
QUINOA BOWL	18€
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun	
SALADE GRECQUE	17€
concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar	
SALADE NIÇOISE	19€
haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio	
L'ICONIQUE COBB SALAD	24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	
SALADE DE PASTÈQUE & FÊTA	17€
menthe, citron vert, graines de courge	

FISH CLUB

FISH & CHIPS (poisson frit maison)	19€
sauce tartare - frites	
TARTARE DE THON ♥	22€
purée d'avocat, huile de sésame	
POULPE GRILLÉ	27€
sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thaï	



SOIR

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA	19€
parmesan	
VEGAN BURGER	19€
steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites	

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE	14€
PAIN «PANE VIVO» farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible	
PIMP TON TOAST: oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)	

CARNIVORES

CHEESEBURGER ♥	19€
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites	
SALAD CHEESEBURGER (no bread)	18€
smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites	
LE CLUB BLT ♥	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	19€
sauce au cognac - frites	
TIGRE QUI PLEURE - riz thaï	30€
BOWL PROTÉINÉ FAÇON CHICKEN TACO	23€
poulet mariné au miel, jalapeños, avocat, haricots rouges, maïs, pickles de chou, sauce au yahourt grec	

NOS OEUFS SONT **BIO**
 NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT **FAITES MAISON**
 NOTRE CRÈMERIE EST **PASTEURISÉE** (sauf parmesan)
 NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**
 LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES	5€
FRITES À L'HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	8€
FRITES DE PATATE DOUCE	7€
QUINOA, huile d'olive citron	6€
MESCLUN, vinaigrette moutarde miel	4€
RIZ THAÏ, lait de coco, gingembre et citronnelle	5€

DESSERTS

CHEESECAKE AU FRUIT DE LA PASSION	11€
CRÈME BRÛLÉE	9€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	12€
CAKE AUX MYRTILLES	10€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE	10€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION	13€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€
THE CARAMEL SUNDAE pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat	12€

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRESSÉS À FROID
 ET NOS SMOOTHIES SUR NOTRE CARTE BOISSONS

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Oeuf au plat bio +3€ - Poulet grillé aux épices +5€
 Saumon fumé +5€ - Halloumi grillé +4€
 Avocat +3€ - Bacon grillé +3€ - Feta +3€
 Sirop d'érable +3,5€ - Grenade +2€
 Pickles de chou rouge +2€ - Concombre +2€

En cas de changement de garniture :
 frites huile de truffe +5€,
 frites de patate douce +4€

PRIX NETS TTC EN EUROS
 LA MAISON N'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES

STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE	18€
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE	15€
PLATE OF 4 SIGNATURE MINI CHEESEBURGERS 	20€
BURRATA 200G, <i>heirloom tomatoes, spicy tomato sauce</i>	20€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
SWEET POTATO FRIES BOWL	10€
GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS 	15€
MOZZARELLA BITES	16€
<i>plain & Espelette pepper, cognac cocktail sauce</i>	
BUTTERED CROQUE-MONSIEUR BITES	16€
<i>with summer truffle cream</i>	
QUESADILLAS	15€
<i>melted cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
<i>crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i>	
ROASTED EGGPLANT & STRACCIATELLA	18€
<i>tomato, basil</i>	

SALADS

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD 	23€
<i>signature sauce, parmesan cheese, fried onion</i>	
QUINOA BOWL	18€
<i>avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad</i>	
GREEK SALAD	17€
<i>cucumber, cherry tomatoes, bell peppers, olives, feta cheese, red onion, za'atar</i>	
NIÇOISE SALAD	19€
<i>Green beans, new potatoes, olives, tuna, tomatoes, red onion, organic egg</i>	
THE ICONIC COBB SALAD	24€
<i>Chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives</i>	
WATERMELON & FETA SALAD	17€
<i>mint, lime, pumpkin seeds</i>	

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>homemade fried fish</i>) 	19€
<i>tartar sauce - fries</i>	
TUNA TARTARE 	22€
<i>avocado puree, sesame oil</i>	
GRILLED OCTOPUS	27€
<i>Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice</i>	



DINNER

VEGETARIAN

RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE	19€
<i>parmesan cheese</i>	
VEGAN BURGER	19€
<i>Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries</i>	

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST	14€
<i>chives, espelette pepper</i>	
<u>BREAD «PANE VIVO»</u> ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index	
<u>PIMP YOUR TOAST</u> : organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)	

CARNIVORES

CHEESEBURGER 	19€
<i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine salad, caramelised onions, secret sauce - fries</i>	
SALAD CHEESEBURGER (<i>no bread</i>)	18€
<i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine salad, caramelised onions, secret sauce - fries</i>	DOUBLE 23€
THE BLT CLUB 	19€
HAND-CUT BEEF TARTARE 	19€
<i>Cognac sauce - French fries</i>	
CRYING TIGER - <i>thai rice</i>	30€
PROTEIN BOWL CHICKEN TACO STYLE	23€
<i>marinated chicken, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce</i>	

OUR EGGS ARE **ORGANIC**.

OUR FRIES AND PASTRIES ARE **HOMEMADE**.

OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (EXCEPT FOR PARMESAN).

WE PRIORITIZE PRODUCTS **MADE IN FRANCE**.

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST.

SIDES

GREEN BEANS		6€
FRIES		5€
FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE		8€
SWEET POTATO FRIES		7€
QUINOA, <i>lemon olive oil</i>		6€
SALAD, <i>honey mustard vinaigrette</i>		4€
THAI RICE, <i>coconut milk, ginger and lemongrass</i>		5€

DESSERTS

PASSION FRUIT CHEESECAKE		11€
CRÈME BRÛLÉE		9€
CHOCOLATE FONDANT WITH WHIPPED CREAM		11€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD		13€
ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM		12€
BLUEBERRY CAKE		10€
FRESH WATERMELON PLATE		10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM		13€
GOURMET COFFEE/TEA		12€/15€
THE CARAMEL SUNDAE <i>homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts</i>		12€

NEW!

DISCOVER OUR COLD-PRESSED JUICES
AND SMOOTHIES ON OUR DRINKS MENU

EXTRAS

Create your own dish by adding whatever you like

Organic fried egg +€3 - Grilled chicken with spices +€5
Smoked salmon +€5 - Grilled halloumi +€4
Avocado +€3 - Grilled bacon +€3 - Feta cheese +€3
Maple syrup +€3.50 - Pomegranate +€2
Pickled red cabbage +€2 - Cucumber +€2

If you change your topping:
Truffle oil fries +€5,
Sweet potato fries +€4

NET PRICES INCLUDING VAT IN EUROS
THE ESTABLISHMENT NO LONGER ACCEPTS CHECKS